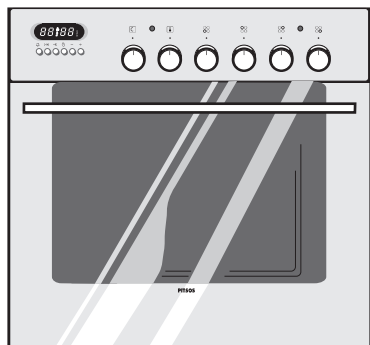


PITSOS

Οδηγίες χρήσεως



P1HEB48022
P1HEB48042
P1HEB48052
P1HEB48062

Επιλέξατε μια συσκευή υψηλής ποιότητας, η οποία θα σας εξυπηρετεί για πολλά χρόνια στο νοικοκυριό σας. Για να μπορέσετε να εκμεταλλευτείτε όλα τα τεχνικά προτερήματα, σας παρακαλούμε διαβάστε τις οδηγίες χρήσης.

Στην αρχή των οδηγιών χρήσης θα βρείτε ό,τι πρέπει να γνωρίζετε για την ασφάλειά σας. Κατόπιν θα γνωρίσετε λεπτομερώς κάθε μέρος της καινούργιας σας ηλεκτρικής κουζίνας. Θα σας δείξουμε όλες τις δυνατότητές της και τι πρέπει να κάνετε για το σωστό χειρισμό της. Η δομή των πινάκων είναι τέτοια, ώστε να μπορείτε να κάνετε τη ρύθμιση βήμα προς βήμα. Σ' αυτούς θα βρείτε συνηθισμένα φαγητά, το κατάλληλο σκεύος, τα κατάλληλα ύψη σχάρας/ταψιών στον φούρνο, τις ιδανικές τιμές ρύθμισης, φυσικά όλα δοκιμασμένα στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής. Για να διατηρήσει η ηλεκτρική κουζίνα σας την ωραία εμφάνισή της για πολύ καιρό, σας δίνουμε πολλές συμβουλές για την περιποίηση και τον καθαρισμό της. Και σε περίπτωση που εμφανιστεί τυχόν βλάβη - στις τελευταίες σελίδες των οδηγιών στην εκάστοτε γλώσσα, θα βρείτε πληροφορίες, πώς θα επισκευάσετε η ίδια/ο ίδιος μικρές βλάβες.

Αν έχετε ερωτήσεις, ανοίξτε πρώτα τον λεπτομερή πίνακα περιεχομένων. Γρήγορα θα λυθούν οι απορίες σας.

Προσφορά στην προστασία του περιβάλλοντος - χρησιμοποιούμε χαρτί που έχει λευκανθεί χωρίς χλώριο και ανακυκλωμένο χαρτί.

Πριν από τη σύνδεση της καινούργιας συσκευής

Πριν από τη σύνδεση για πρώτη φορά	5
Απόσυρση των υλικών συσκευασίας και της παλιάς συσκευής	5

Εγκατάσταση και σύνδεση

Για τον ειδικό εγκατάστασης	6
-----------------------------	---

Τι πρέπει να προσέχετε

Υποδείξεις ασφαλείας	6
Έτσι μπορείτε να αποφύγετε ζημιές στη συσκευή	8

Αυτή είναι η καινούργια σας ηλεκτρική κουζίνα

Συνοπτική παράσταση	9
Το πεδίο χειρισμού	10
Τα είδη ψήσιματος	12
Φούρνος και εξαρτήματα	14

Πριν την πρώτη χρήση

Ρύθμιση ώρας	15
--------------	----

Το χρονόμετρο

16

Μαγείρεμα

Βάση εστιών	17
Έτσι ρυθμίζετε	17
Πίνακες	18

Ψήσιμο γλυκισμάτων, κρέατος, ψήσιμο στο γκριλ

Έτσι ρυθμίζετε	19
... όταν θέλετε να τεθεί ο φούρνος αυτόματα εκτός λειτουργίας	19
... όταν θέλετε να τεθεί ο φούρνος αυτόματα σε και εκτός λειτουργίας	20

Γλυκίσματα, μπισκότα και κουλουράκια

Τι πρέπει να κάνετε, όταν ...	21
	25

Κρέατα, πουλερικά, ψάρια

Τι πρέπει να κάνετε, όταν ...	28
	32

Περιεχόμενα	
	Σελίδα
Σουφλέ, ο γκρατέν, τοστ	33
Έτοιμα κατεψυγμένα φαγητά	34
Ξεπάγωμα	35
Αποξήρανση φρούτων και λαχανικών	36
Κονσερβοποίηση	36
Περιποίηση	
Εξωτερικό της συσκευής	38
Φούρνος	39
Εξαρτήματα	39
Βλάβες	
Τι κάνετε σε περίπτωση βλάβης	40
Αλλαγή εξαρτημάτων	41
Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας	
Αριθμός Ε και αριθμός FD	42

Πριν από τη σύνδεση της καινούργιας συσκευής	
Πριν από τη σύνδεση για πρώτη φορά	Προτού χρησιμοποιήσετε την καινούργια συσκευή, διαβάστε με προσοχή αυτές τις οδηγίες χρήσης. Αυτές περιέχουν σημαντικές πληροφορίες για την ασφάλειά σας καθώς και για τη χρήση και συντήρηση της συσκευής. ☐ Φυλάξτε καλά τις οδηγίες χρήσης ενδεχομένως για κάποιον επόμενο χρήστη. ☐ Αν πάθει βλάβη η συσκευή, δεν επιτρέπεται να τεθεί σε λειτουργία.
Προσοχή!	Πρίν θέσετε σε λειτουργία την καινούργια συσκευή για πρώτη φορά, αφαιρέσατε μέσα από το φούρνο τα υλικά συσκευασίας (χαρτόνια, φελιζόλ, κλπ).
Απόσυρση των υλικών συσκευασίας και της παλιάς συσκευής	☐ Αποσύρετε τα υλικά συσκευασίας χωρίς να βλάπτετε το περιβάλλον. Τα προϊόντα μας χρειάζονται για τη μεταφορά μια προστατευτική συσκευασία. Σ' αυτή την περίπτωση περιορίζομαστε στα απολύτως αναγκαία. Όλα τα χρησιμοποιούμενα υλικά είναι αβλαβή για το περιβάλλον και μπορούν να ξαναχρησιμοποιηθούν. Τα ξύλινα τεμάχια δεν έχουν υποστεί καμιά χημική επεξεργασία. Τα χαρτόνια αποτελούνται από παλιό χαρτί κατά 80 έως 100 %. Τα λεπτά πλαστικά φύλλα είναι από πολυαιθυλένιο (PE), και τα μαξιλαράκια από αφρώδες πολυστυρόλιο (PS) χωρίς φθοριοχλωριωμένους υδρογονάνθρακες (FCKW). Με την κατάλληλη επεξεργασία και επαναχρησιμοποίησή τους μπορούν να εξοικονομούνται πρώτες ύλες και να περιορίζεται ο όγκος απορριμμάτων. ☐ Προτού αποσύρετε την παλιά συσκευή, πρέπει να την αχρηστεύσετε. Μετά την πηγαίνετε σε Κέντρο Διαχείρισης Πρώτων Υλών. Τη διεύθυνση του πλησιέστερου Κέντρου μπορείτε να την πληροφορηθείτε από τη Δημοτική Αρχή της περιοχής σας.
Εγκατάσταση και σύνδεση	Η ηλεκτρική εγκατάσταση πρέπει να γίνεται από αδειούχο ηλεκτρολόγο. Πρέπει να τηρούνται οι προδιαγραφές της Δ.Ε.Η. Αν δεν συνδεθεί σωστά η κουζίνα, παύει να ισχύει η αξίωση για παροχή δωρεάν εγγύησης σε περίπτωση βλάβης.

Για τον ειδικό εγκατάστασης:

Για την εκπλήρωση των σχετικών προδιαγραφών ασφαλείας πρέπει να υπάρχει από πλευράς εγκατάστασης μια διάταξη απομόνωσης πάνω σε όλους τους πόλους με διάκενο επαφής τουλάχιστον 3 mm.

Από άποψη κατηγορίας μόνωσης η κουζίνα ανήκει στην κατηγορία I και επιτρέπεται να τεθεί σε λειτουργία μόνον σε συνδυσμό με αγωγό γείωσης.

Για τη σύνδεση της συσκευής σε δίκτυο ρεύματος πρέπει να χρησιμοποιείται για την τροφοδοσία καλώδιο τύπου H 05 VV-F ή ισαξίου.

Τι πρέπει να προσέχετε Υποδείξεις ασφαλείας

- ☐ Οι συσκευές μας ανταποκρίνονται στους σχετικούς κανονισμούς ασφαλείας για ηλεκτρικές συσκευές. Επισκευές επιτρέπεται να εκτελούν μόνον ειδικοί της υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, οι οποίοι εκπαιδεύτηκαν από τον κατασκευαστή. Όταν δεν γίνονται σωστά οι επισκευές, μπορεί να προκύψουν σοβαροί κίνδυνοι για σας.
- ☐ Οι επιφάνειες συσκευών θέρμανσης και μαγειρικής καίνε όταν λειτουργούν. Οι εσωτερικές επιφάνειες του φούρνου, τα θερμαντικά στοιχεία και η έξοδος ατμού καίνε πολύ. Γι' αυτό κρατάτε τα παιδιά οπωσδήποτε μακριά από τέτοιες συσκευές.
- ☐ Μείνετε κοντά όταν ετοιμάζετε φαγητά με λίπος ή λάδι. Όταν υπερθερμανθούν, μπορεί να πάρουν φωτιά.

- ☐ Τα τροφοδοτικά καλώδια ηλεκτρικών συσκευών δεν επιτρέπεται να ακουμπούν στις ζεστές εστίες ούτε να πιαστούν στην καυτή πόρτα του φούρνου, διότι θα μπορούσαν να προκληθούν βλάβες στη μόνωση των καλωδίων.
- ☐ Μη φυλάγετε εύφλεκτα αντικείμενα μέσα στον φούρνο. Σε περίπτωση αθέλητης θέσης σε λειτουργία θα μπορούσαν να πάρουν φωτιά. Μην τοποθετείτε εύφλεκτα αντικείμενα επάνω στη βάση εστιών. Πριν την πρώτη χρήση απομακρύνετε από το φούρνο οποιαδήποτε εξαρτήματα της συσκευασίας (χαρτόνια, φελιζόλ κλπ).
- ☐ Σε περίπτωση βλάβης κατεβάστε την ασφάλεια στον ηλεκτρικό πίνακα του σπιτιού.
- ☐ Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για μαγείρεμα.
- ☐ Η συσκευή αυτή ανταποκρίνεται στους κανονισμούς για συσκευές μαγειρικής. Παρακαλούμε προσέξτε, ότι οι διακόπτες και η λαβή της πόρτας του φούρνου ζεσταίνονται, όταν η συσκευή λειτουργεί για μεγάλο χρονικό διάστημα σε υψηλή θερμοκρασία.

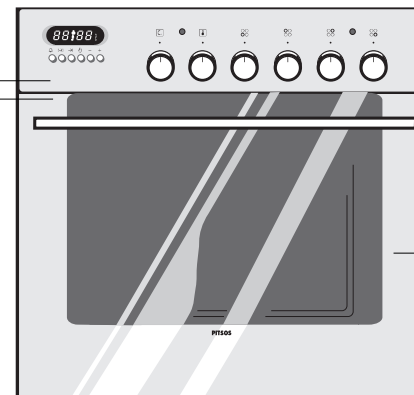
Έτσι μπορείτε να αποφύγετε ζημιές στη συσκευή

- ☐ Μη βάζετε ταψί επάνω στο κάτω μέρος του φούρνου ούτε να τον ντύνετε με αλουμινόχαρτο, διότι έτσι δημιουργείται υπερθέρμανση. Δεν ισχύουν πλέον οι χρόνοι ψησίματος και προκαλούνται ζημιές στο εμαγιέ.
- ☐ Μη χύνετε ποτέ νερό κατευθείαν μέσα στον ζεστό φούρνο. Μπορεί να προκληθούν ζημιές στο εμαγιέ.
- ☐ Χυμοί φρούτων, που στάζουν από το ταψί στο κάτω μέρος του φούρνου, αφήνουν λεκέδες που δεν μπορούν πλέον να απομακρυνθούν. Αν θέλετε να ψήσετε χυμώδη γλυκά φρούτων, χρησιμοποιήστε καλύτερα το βαθύ ταψί .
- ☐ Μην κάθεστε και μην ανεβαίνετε επάνω στην ανοιχτή πόρτα του φούρνου.
- ☐ Η πόρτα του φούρνου πρέπει να κλείνει καλά. Διατηρείτε καθαρές τις επιφάνειες του στεγανοποιητικού της πόρτας.

Συνοπτική παράσταση

Πεδίο χειρισμού με ηλεκτρονικό ρολόι, διακόπτη επιλογής λειτουργίας, διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας και διακόπτες εστιών

Ανεμιστήρας ψύξης

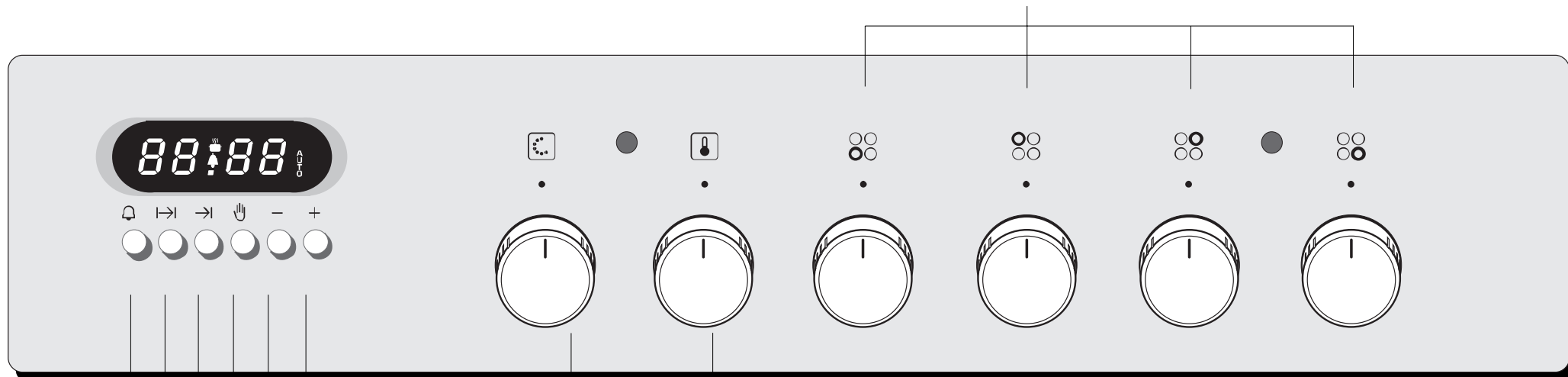


Πόρτα φούρνου

Η κουζίνα είναι εξοπλισμένη με ένα ανεμιστήρα ψύξης, που τίθεται εντός και εκτός λειτουργίας αυτόματα, ανάλογα με την θερμοκρασία. Ο ανεμιστήρας μπορεί να συνεχίσει να λειτουργεί, όταν ο φούρνος είναι εκτός λειτουργίας, αλλά είναι ακόμη ζεστός.

Το πεδίο χειρισμού

Όλα τα κουμπιά είναι βυθιζόμενα στη θέση "0".
Βυθίζονται ή βγαίνουν μ' ένα μικρό πάτημα.



Πλήκτρο
χρονόμετρου

Πλήκτρο
διάρκειας

Πλήκτρο
λήξης

Πλήκτρο
"χέρι"

Πλήκτρο +

Πλήκτρο -

Διακόπτης επιλογής λειτουργίας

για τον φούρνο

Φέρει τις εξής διαβαθμίσεις:

-  Πάνω και κάτω αντιστάσεις
-  Κάτω αντίσταση
-  Pizza plus
-  Θερμός αέρας 3D
-  Γκριλ
-  Συνδυασμός γκριλ και θερμού αέρα

Όταν ρυθμίζετε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας, ανάβει η λάμπα του φούρνου. Μετά τη χρήση του φούρνου γυρίζετε πάντοτε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση "0" (Εκτός λειτουργίας).

Διακόπτες εστιών

με ενδεικτική λυχνία

Διαβαθμίσεις 1 έως 9.

1 = η χαμηλότερη βαθμίδα βρασίματος

9 = η υψηλότερη βαθμίδα βρασίματος

Διακόπτης επιλογής θερμοκρασίας

για τον φούρνο με ενδεικτική λυχνία

Φέρει τις εξής διαβαθμίσεις:

50-300 θερμοκρασία σε °C

Όταν ρυθμίζετε τον διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας, ανάβει η ενδεικτική λυχνία. Αυτή σβήνει, όταν επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία και ξαναάβει, όταν ο φούρνος πρέπει να ξαναθερμανθεί για τη διατήρηση της ρυθμισμένης θερμοκρασίας.

Τα είδη ψησίματος

Για τον φούρνο έχετε στη διάθεσή σας διάφορα είδη ψησίματος. Έτσι μπορείτε να επιλέξετε για κάθε φαγητό ή γλύκισμα τον καταλληλότερο τρόπο ψησίματος.



Άνω και κάτω αντιστάσεις

Κατ' αυτόν τον τρόπο ψησίματος εκπέμπεται η θερμότητα στα γλυκίσματα ή τα ψητά ομοιόμορφα από κάτω και από πάνω.

Ψωμί, τούρτες μπισκότου ή μυζήθρας καθώς και χυμώδη γλυκά φρούτων σε **ένα επίπεδο** ψήνονται έτσι με μεγάλη επιτυχία.

Επίσης και στο ψήσιμο άπαχου κρέατος, όπως π.χ. βοδινό, μοσχαρίσιο και κυνήγι σε ανοιχτό ή κλειστό σκεύος, επιτυγχάνεται με τις πάνω και κάτω αντιστάσεις ένα καλό αποτέλεσμα.



Κάτω αντίσταση

Η θερμότητα έρχεται μόνο από κάτω. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί για πιο έντονο ψήσιμο από κάτω σε πίττες ή σε τούρτες με πάτο.



Pizza plus

Η θερμότητα έρχεται από την κάτω αντίσταση και τα δακτυλιοειδή θερμαντικά στοιχεία στο πίσω τοίχωμα του φούρνου και κατανέμεται στο χώρο με τη ροή του αέρα.

Αυτό το είδος ψησίματος είναι ιδανικό για πίτσα καθώς επίσης για γλυκά με επίστρωση που περιέχει πολύ υγρό.



Κυκλοφορία θερμού αέρα 3D

Σ' αυτή τη λειτουργία η θερμότητα παράγεται από 3 θερμαντικά στοιχεία: από τις πάνω και κάτω αντιστάσεις και τα δακτυλιοειδή θερμαντικά στοιχεία στο πίσω τοίχωμα του φούρνου.

Με το 3D θερμό αέρα μπορείται να ψήσετε ταυτόχρονα σε δύο επίπεδα. Κουλουράκια, μπισκοτάκια και ζύμη σφολιάτας μπορούν να ψηθούν ταυτόχρονα σε τρία επίπεδα. Οι απαιτούμενες θερμοκρασίες του φούρνου είναι χαμηλότερες απ' ότι στο ψήσιμο με πάνω και κάτω αντιστάσεις.

Ο 3D θερμός αέρας ενδείκνυται ιδιαίτερα για ξεπάγωμα, στέγνωμα φρούτων και λαχανικών και κονσερβοποίηση.



Ψήσιμο λεπτών κομματιών κρέατος (γκριλ)

Θερμαίνεται ολόκληρη η επιφάνεια του γκριλ. Μπορείτε να ψήσετε μπριζόλες, λουκάνικα, ψάρια ή τοστ.



Συνδυασμός γκριλ και κυκλοφορίας θερμού αέρα

Το γκριλ και ο ανεμιστήρας τίθενται εναλλάξ σε λειτουργία. Κατά τη διάρκεια της διακοπής της θέρμανσης στροβιλίζει ο ανεμιστήρας τη θερμότητα, που παρήγαγε το γκριλ, γύρω από τα τρόφιμα που ψήνονται. Έτσι ροδοψήνεται το κρέας απ' όλες τις πλευρές και ο φούρνος παραμένει καθαρότερος απ' ότι στο ψήσιμο με πάνω και κάτω αντιστάσεις.

Κατ' αυτόν τον τρόπο μπορείτε να ψήσετε με μεγάλη επιτυχία μεγάλα κομμάτια κρέατος, πουλερικά και ψάρια χωρίς σούβλα και χωρίς προθέρμανση του φούρνου.



Ταχεία προθέρμανση

Ένα από τα άνω θερμαντικά στοιχεία και η κάτω αντίσταση τίθενται ταυτόχρονα σε λειτουργία.

Χρησιμοποιώντας αυτήν την λειτουργία μπορείτε να προθερμάνετε τον φούρνο σε πολύ σύντομο χρόνο. Η ταχεία προθέρμανση λειτουργεί ως εξής:

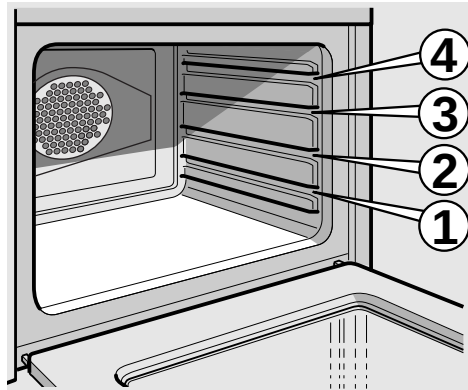
1. Τοποθετήστε τον επιλογέα λειτουργίας στη θέση .

2. Ρυθμίστε την θερμοκρασία που επιθυμείτε από τον επιλογέα θερμοκρασίας.

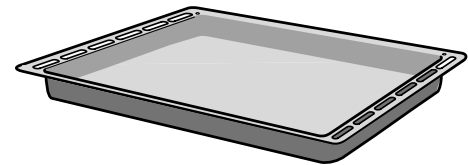
Η ενδεικτική λυχνία του φούρνου ανάβει. Όταν η θερμοκρασία του φούρνου φτάσει την επιλεγμένη, η ενδεικτική λυχνία σβήνει.

3. Επιλέξτε την λειτουργία που επιθυμείτε και τοποθετήστε το ταψί στον φούρνο.

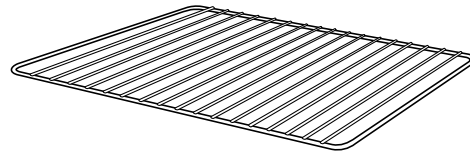
Φούρνος και εξαρτήματα



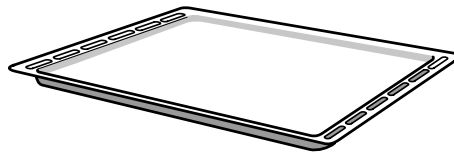
Ο φούρνος έχει 4 υποδοχές για εξαρτήματα.



Βαθύ ταψί για γλυκίσματα, μεγάλα κομμάτια κρέατος και κατεψυγμένα φαγητά.
Μπορείτε να το χρησιμοποιήσετε και για να μαζεύει τα λίπη όταν ψήνετε πάνω στη σχάρα.



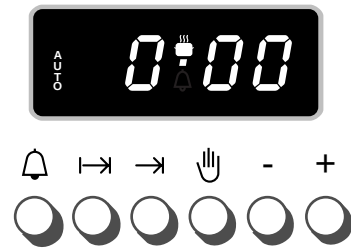
Σχάρα για σκεύη, φόρμες γλυκισμάτων, ψητά, ψητά σχάρας και κατεψυγμένα φαγητά.



Ρηχό ταψί αλουμινίου για γλυκίσματα, κουλουράκια και μπισκοτάκια.

Ρύθμιση ώρας

Αφού συνδεθεί η συσκευή στο δίκτυο, αναβοσβήνουν στην ένδειξη εναλλάξ τρία μηδενικά και "AUTO". Ρυθμίστε την ώρα.



1. Πατήστε για λίγο το πλήκτρο "χέρι"

2. Αμέσως μετά ρυθμίστε με τα πλήκτρα (-) ή (+) τις ώρες και τα λεπτά του ρολογιού.

Αλλαγή ώρας

(π.χ. από χειμερινή σε θερινή ώρα)

Ρυθμίστε, όπως περιγράφεται στο σημείο **1** και **2**.

- ☐ Όταν ρυθμίζετε ή αλλάζετε την ώρα, έχετε ανάμεσα στα βήματα 1 και 2 τρία δευτερόλεπτα στη διάθεσή σας. Αν κατά τη διάρκεια αυτού του χρονικού διαστήματος δεν αρχίσετε με το βήμα δύο, τότε αναβοσβήνουν πάλι τα τρία μηδενικά. Ρυθμίστε ακόμα μία φορά.
- ☐ Σε περίπτωση διακοπής του ρεύματος σβήνει η ώρα ή το ρυθμισμένο πρόγραμμα. Τα τρία μηδενικά αναβοσβήνουν πάλι. Ρυθμίστε εκ νέου.
- ☐ Όσο αναβοσβήνουν τα τρία μηδενικά δεν λειτουργεί ο φούρνος.
- ☐ Μεταξύ 22.00 και 6.00 η ώρα, εξασθενίζει ο φωτισμός του πεδίου ένδειξης της ώρας.

Καθαρισμός του φούρνου

Πριν την πρώτη χρήση καθαρίστε τον φούρνο και τα εξαρτήματα με διάλυμα απορρυπαντικού για πιάτα. Θέρμανση του φούρνου δεν είναι απαραίτητη.

Το χρονόμετρο

Το χρονόμετρο

Το χρονόμετρο μπορεί να λειτουργεί ανεξάρτητα από άλλες ρυθμίσεις. Μπορείτε να ρυθμίσετε το χρονόμετρο ακόμη και τότε, όταν εκτελείται ήδη ένα πρόγραμμα μέσω του ρολογιού.

Έτσι ρυθμίζετε



1. Πατήστε για λίγο το πλήκτρο “χέρι”
2. Ρυθμίστε τη διάρκεια με τα πλήκτρα (-) ή (+) Η ώρα εμφανίζεται πάλι μετά από τρία δευτερόλεπτα.

Μετά τη λήξη του χρόνου ηχεί για περ. ½ λεπτό ένα σήμα. Πατώντας το πλήκτρο του χρονόμετρου , μπορείτε να σταματήσετε το σήμα προτού εξαντληθεί ο παραπάνω χρόνος.

Διόρθωση:

Πατάτε το πλήκτρο του χρονόμετρου και διορθώνετε με τα πλήκτρα (-) ή (+).

Ακύρωση:

Πατάτε το πλήκτρο του χρονόμετρου και γυρίζετε με το πλήκτρο (-) τη διάρκεια πίσω στο 0.00.

Υποδείξεις:

- ☐ Αν στα ενδιάμεσα θέλετε να δείτε τον χρόνο που απομένει, πατάτε το πλήκτρο του χρονόμετρου . Η διάρκεια εμφανίζεται τότε επί τρία δευτερόλεπτα στην ένδειξη.
- ☐ Μπορείτε να ρυθμίσετε το πολύ 23 ώρες και 59 λεπτά

Μαγείρεμα

Μαγείρεμα

Βάση εστιών

Η βάση εστιών συνοδεύεται από χωριστή οδηγία χρήσεως, που περιέχει πληροφορίες για τη λειτουργία, την περιποίηση και τον καθαρισμό.

Έτσι ρυθμίζετε:

Τα κουμπιά είναι βυθιζόμενα. Αυτά βυθίζονται ή εξέρχονται, αφού τα πατήσετε, όταν βρίσκονται στη θέση "0".

Με τους διακόπτες εστιών ρυθμίζεται η ισχύς των επιμέρους εστιών.

1 = η χαμηλότερη βαθμίδα βρασίματος

9 = η υψηλότερη βαθμίδα βρασίματος

Όταν έχετε ανάψει μία εστία, ανάβει η ενδεικτική λυχνία.

Μαγείρεμα

Πίνακες

Στους παρακάτω πίνακες θα βρείτε μερικά παραδείγματα.
Μην ξεχνάτε, ότι η διάρκεια βρασίματος και ψησίματος εξαρτάται από το είδος, το βάρος και την ποιότητα των τροφίμων και ως εκ τούτου είναι δυνατές αποκλίσεις.
Για το γρήγορο βράσιμο και τηγάνισμα ρυθμίζετε τον διακόπτη των εστιών στη βαθμίδα 9. Γυρίζετε κατόπιν τον διακόπτη πίσω στην κατάλληλη βαθμίδα για να συνεχιστεί το βράσιμο.

Εστίες με διαβάθμιση διακόπτη 1-9

	Παραδείγματα	Βαθμίδα Βρασίματος
Λιώσιμο	Σοκολάτα, κουβερούρα Βούτυρο	1 1-2
Ζέσταμα	Λαχανικά (κονσέρβια) Ζωμός	4 7-8
Ζέσταμα και διατήρηση θερμοκρασίας	Φαγητά κατσαρόλας π.χ. φακές με κρέας	2-3
Σιγοβράσιμο στον ατμό	Ψάρι	5-6
Βράσιμο	Ρύζι Βραστές πατάτες με τη φλούδα * Βραστές πατάτες, καθαρισμένες * Φρέσκα λαχανικά * Κατεψυγμένα λαχανικά Ζωμός κρέατος Ζυμαρικά	4 4 4-5 4-5 4 4-5 4-5
Τηγάνισμα	Κρέπες (πίτες τηγανιού) Ψάρι φέτα πανέ Σνίτσελ Τηγανιτές πατάτες	6 6-7 7-8 9
Σιγοβράσιμο	Ψητό της κατσαρόλας Φέτες κρέατος ρολό	4 4

* Οι ανόργανες ουσίες και οι βιταμίνες διαλύονται εύκολα, γι' αυτό ισχύει: Λίγο νερό - δεν καταστρέφονται οι βιταμίνες και οι ανόργανες ουσίες. Σύντομο βράσιμο - τα λαχανικά γίνονται τραγανιστά.

Ψήσιμο γλυκισμάτων, κρέατος, ψήσιμο στο γκριλ

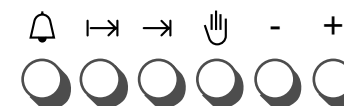
Έτσι ρυθμίζετε

1. Ρυθμίστε με τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας το είδος ψησίματος που επιθυμείτε.

2. Ρυθμίστε με τον διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας τη θερμοκρασία.

Όταν είναι έτοιμο το φαγητό ή το γλύκισμα θέτετε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας και τον διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας στη θέση "0" (Εκτός λειτουργίας).

... όταν θέλετε να τεθεί ο φούρνος αυτόματα εκτός λειτουργίας



1. Ρυθμίστε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας.

2. Ρυθμίστε τον διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας.

3. Πατήστε το πλήκτρο διάρκειας I→II.
Στα επόμενα έξι δευτερόλεπτα πρέπει ν' αρχίσετε με την εισαγωγή της διάρκειας του ψησίματος στη μνήμη της συσκευής.

4. Ρυθμίστε με τα πλήκτρα (+) ή (-) τη διάρκεια σε ώρες και λεπτά.

Ο φούρνος ανάβει και στην ένδειξη εμφανίζεται πάλι η ώρα του ρολογιού. Ο φούρνος τίθεται αυτόματα εκτός λειτουργίας μετά το πέρας της προγραμματισμένης διάρκειας.

Μετά τη λήξη του χρόνου ηχεί για περ. ½ λεπτό ένα σήμα. Πατώντας μία φορά το πλήκτρο μπορείτε να σταματήσετε το σήμα νωρίτερα.

Γυρίστε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας και τον διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας στη θέση "0" (Εκτός λειτουργίας).

Πατήστε το πλήκτρο .

Διόρθωση της διάρκειας:

Ρυθμίζετε, όπως περιγράφεται στα σημεία **3** και **4**.

Ακύρωση:

Πιέστε το πλήκτρο **I→I**, γυρίστε το χρόνο πίσω στο 0.00 και πατήστε το πλήκτρο **I**.

... όταν θέλετε να τεθεί ο φούρνος αυτόματα σε και εκτός λειτουργίας

Πρέπει να φύγετε αμέσως, αλλά όμως το φαγητό πρέπει να είναι έτοιμο στην ώρα του. Πολύ απλό. Προετοιμάστε το φαγητό σας και τοποθετήστε το μέσα στο φούρνο. **Παρακαλούμε προσέξτε, ότι τρόφιμα, που αλλοιώνονται εύκολα, δεν πρέπει να μείνουν για πολύ στο φούρνο.**

Ρυθμίστε, όπως περιγράφεται στα σημεία **1.** έως **4**. Τώρα δεν έχετε παρά να εισάγετε στη μνήμη της συσκευής μόνον την ώρα, στην οποία πρέπει να είναι έτοιμο το φαγητό.

5. Πατάτε το πλήκτρο λήξης **→I**.

Στην ένδειξη εμφανίζεται το χρονικό σημείο, κατά το οποίο θα είναι έτοιμο το φαγητό. Αυτό το χρονικό σημείο μπορείτε να το μετατοπίσετε σε ένα μετέπειτα σημείο. Αρχίστε με τη ρύθμιση εντός των επομένων έξι δευτερολέπτων.

6. Ρυθμίστε με τα πλήκτρα **(-)** ή **(+)** το χρονικό σημείο, κατά το οποίο πρέπει να είναι έτοιμο το φαγητό.

Μετά από μερικά δευτερόλεπτα εμφανίζεται η ώρα της ημέρας και η ένδειξη αυτόματης λειτουργίας "AUTO". Ο φούρνος τίθεται στη σωστή ώρα σε και εκτός λειτουργίας.

Διόρθωση:

Ρυθμίζετε, όπως περιγράφεται στα σημεία **5** και **6**.

Μετά τη λήξη του χρόνου ηχεί για περ. ½ λεπτό ένα σήμα. Ο φούρνος τίθεται αυτόματα εκτός λειτουργίας. Πατώντας μία φορά το πλήκτρο **I** μπορείτε να σταματήσετε το σήμα νωρίτερα. Γυρίστε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας και τον διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας στη θέση "0" (Εκτός λειτουργίας). Πατήστε το πλήκτρο **I**.

Υποδείξεις:

- ☐ Μπορείτε κατά την εκτέλεση ενός προγράμματος να δείτε το χρόνο που υπολείπεται ή το χρόνο λήξης πατώντας το πλήκτρο διάρκειας **I→I** ή το πλήκτρο λήξης **→I**.
- ☐ Αν θέλετε να ακυρώσετε την αυτόματη λειτουργία, πιέστε το πλήκτρο **I→I**, γυρίστε το χρόνο πίσω στο 0.00 και πατήστε το πλήκτρο **I**.
- ☐ Αν θέλετε κατά τη διάρκεια του ψησίματος να προγραμματίσετε εκ των υστέρων την αυτόματη θέση εκτός λειτουργίας του φούρνου, προγραμματίστε, όπως περιγράφεται παραπάνω, την υπολοιπη απαιτούμενη διάρκεια.
- ☐ Μπορείτε να ρυθμίσετε μέχρι 23 ώρες και 59 λεπτά.

Γλυκίσματα, μπισκότα και κουλουράκια

Φόρμες:

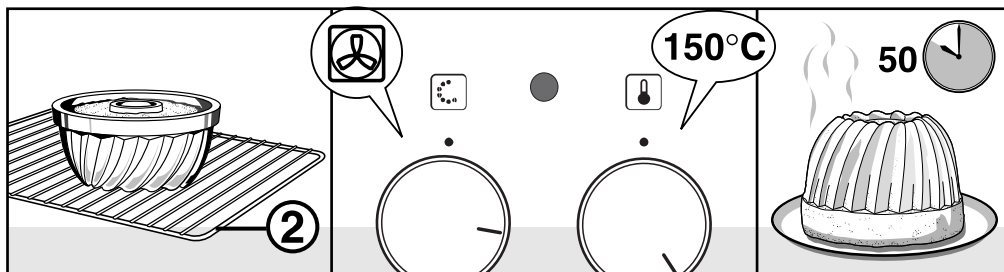
Οι πιο κατάλληλες φόρμες είναι οι σκούρες μεταλλικές φόρμες. Αν χρησιμοποιήσετε ανοιχτόχρωμες φόρμες με λεπτά τοιχώματα ή γυάλινες φόρμες, καλύτερα να ψήσετε με ζεστό αέρα. Ωστόσο παρατείνεται ο χρόνος ψησίματος και το γλυκό ροδίζει λιγότερο ομοιόμορφα. Να τοποθετείτε την φόρμα με το γλύκισμα πάντοτε επάνω στη σχάρα.

Σχετικά με τους πίνακες:

Οι πίνακες ισχύουν, όταν το γλύκισμα μπαίνει στον κρύο φούρνο. Έτσι εξοικονομείτε ενέργεια. Αν θέλετε όμως να προθερμάνετε τον φούρνο, μειώνεται ο χρόνος ψησίματος κατά 5 έως 10 λεπτά. Η θερμοκρασία και η διάρκεια εξαρτώνται από το είδος και την ποσότητα της ζύμης. Γι' αυτόν τον λόγο δίνονται στους πίνακες περιοχές τιμών θερμοκρασίας και διάρκειας. Αρχίστε με την κατώτερη τιμή και αν χρειαστεί, επιλέγετε την επόμενη φορά υψηλότερη τιμή. Εξάλλου σε χαμηλότερη θερμοκρασία ροδίζει το γλύκισμα πιο εύκολα ομοιόμορφα.

Γλυκίσματα, μπισκότα και κουλουράκια

Παράδειγμα: Κέικ σταφίδας



Γλυκίσματα φόρμας	Φόρμα επάνω στη σχάρα	Υποδοχή	Είδος ψησίματος	Θερμοκρασία °C	Διάρκεια ψησίματος λεπτά
Απλό κέικ, Παραλλαγές κέικ, π.χ. κέικ λεμονιού	φόρμα βαθιά στρογγυλή/ ρηχή στρογγυλή/ μακρόστενη	2	☼	150-170	50-60
		2	☼	160-180	60-70
Πάτος τούρτας με γύρο από ζύμη τάρτας	φόρμα με σουστά	1	☼	170-190	25-35
Πάτος τούρτας από ζύμη κέικ	φόρμα τάρτας φρούτων	2	☼	140-160	25-35
Τούρτα μπισκότου (παντεσπάνι)	φόρμα με σουστά	1	☐	170-190	30-40
Τούρτα φρούτων ή μυζήθρας με ζύμη τάρτας *	σκούρα φόρμα με σουστά	2	☐	170-200	70-90
Γλύκισμα φρούτων με ζύμη κέικ	φόρμα με σουστά/ φόρμα στρογγυλή, βαθιά	2	☼	150-170	50-60
Πικάντικες τάρτες, πίτες*π.χ. κικς λωρέν, κρεμμυδόπιτα	φόρμα με σουστά	1	☐	180-210	60-90

* Αφήστε τα γλυκίσματα επί περ. 20 λεπτά στον φούρνο να κρυώσουν.

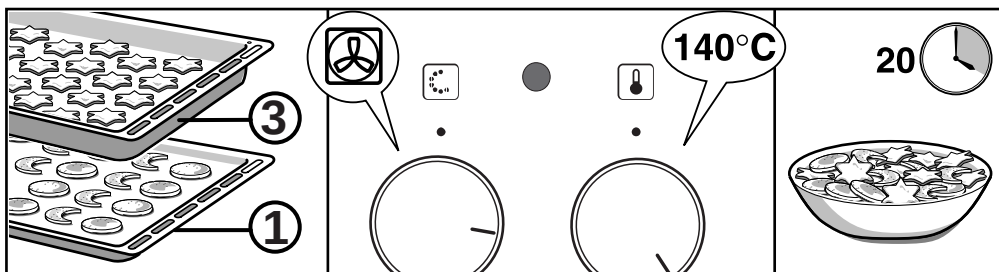
Γλυκίσματα, μπισκότα και κουλουράκια

Γλυκίσματα ταψιού		Υποδοχή	Είδος ψησίματος	Θερμοκρασία °C	Διάρκεια ψησίματος λεπτά
με στεγνή επίστρωση (ζύμη κέικ)	ρηχό ταψί ** 2 ρηχά ταψιά*	2 1+3	☼ ☼	150-170 140-160	25-35 35-45
με χυμώδη επίστρωση π.χ. μηλόπιτα με ζύμη με μαγιά	βαθύ ταψί 2 ρηχά ταψιά*	3 1+3	☐ ☼	180-200 150-170	40-55 45-55
	ρηχό ταψί **	1	☼	160-180	45-60
Ρολό μπισκότου (προθέρμανση)	βαθύ ταψί	3	☐	190-210	10-20
Τσουρέκι με 500 g αλεύρι	ρηχό ταψί**	2	☼	160-180	30-40
Στόλεν με 500 g αλεύρι	ρηχό ταψί**	1	☐	170-190	70-80
Πίτσα	βαθύ ταψί 2 ρηχά ταψιά*	3 1+3	☐ ☼	210-230 170-190	20-40 25-40
	ρηχό ταψί**	1	☼	170-190	25-35
Μηλόπιτα	ρηχό ταψί **	1	☼	170-200	25-45
Κρεμμυδόπιτα	βαθύ ταψί	1	☼	150-170	30-45
Ψωμί μαγιάς με 1,2 kg αλεύρι (προθέρμανση)		3	☐	210-230	50-60
	βαθύ ταψί**				
Ψωμί με προζύμι με 1,2 kg αλεύρι (προθέρμανση)	βαθύ ταψί**	3	☐	250 +200-220	10 50-80

* Στο ψήσιμο σε δύο επίπεδα το ρηχό εμαγιέ ταψί τοποθετείται πάνω από το ταψί αλουμινίου. Αν στη θέση του δεύτερου ταψιού πρόκειται να χρησιμοποιηθεί το βαθύ ταψί, αυτό πρέπει να τοποθετείται πάντοτε πάνω από το ρηχό ταψί.

** Αν στο ψήσιμο σε ένα επίπεδο εσείς προτιμάτε να χρησιμοποιήσετε αντί για το ρηχό ταψί, που σας προτείνουμε, το βαθύ ταψί, αυτό πρέπει να τοποθετηθεί μία υποδοχή παραπάνω. Μην χύνετε ποτέ νερό απευθείας μέσα στον ζεστό φούρνο.

Παράδειγμα: Μπισκότα σε δύο επίπεδα



Μικρά γλυκίσματα ταψιού		Υποδοχή	Είδος ψησίματος	Θερμοκρασία °C	Διάρκεια ψησίματος λεπτά
Μπισκότα, κουλουράκια	1 ταψί 2 ταψιά*	2 1+3	 	170-190 140-160	10-25 20-30
Μπισκότα πρέσας	1 ταψί 1 ταψί 2 ταψιά*	2 2 1+3	 	160-180 130-150 130-150	25-35 25-35 30-40
Μπεζέδες	1 ταψί	2		80-90	120-150
Σου	1 ταψί	1		160-180	35-45
Μακαρόν, αμυγδαλωτά	1 ταψί 2 ταψιά*	2 1+3	 	130-150 110-130	30-40 35-45
Μικρές πίτες ή γλυκίσματα με φύλλο	1 ταψί 2 ταψιά* 3 ταψιά**	2 1+3 1+2+4	 	180-200 160-190 160-190	15-20 25-35 35-45
Ψωμάκια	1 ταψί	1		200-220	25-35

* Στο ψήσιμο σε δύο επίπεδα το ρηχό εμαγιέ ταψί τοποθετείται πάνω από το ταψί αλουμινίου. Αν στη θέση του δευτέρου ταψιού πρόκειται να χρησιμοποιηθεί το βαθύ ταψί, αυτό πρέπει να τοποθετείται πάντοτε πάνω από το ρηχό ταψί.

**Στο ψήσιμο σε τρία επίπεδα τοποθετήστε τα ταψιά μετρώντας από κάτω προς τα επάνω ως εξής: στο επίπεδο 1 το ρηχό εμαγιέ, στο 2 το ταψί αλουμινίου και στο 4 το βαθύ εμαγιέ ταψί. Στο ψήσιμο σε τρία επίπεδα ίσως χρειαστεί να αφαιρέσετε λίγο νωρίτερα από το τέλος του χρόνου ψησίματος τα ταψιά από τα επίπεδα 4 και 2.

Τι πρέπει να κάνετε, όταν ...

Θέλετε να ψήσετε γλυκίσματα με δική σας συνταγή.

Προσανατολιστείτε σύμφωνα με παρόμοια γλυκίσματα που αναφέρονται στους πίνακες.

Θέλετε να διαπιστώσετε, αν το κέικ έχει ψηθεί.

Τρυπήστε 10 λεπτά πριν τη λήξη της διάρκειας ψησίματος, που δίνεται στη συνταγή, μ' ένα ξυλάκι στο παχύτερο σημείο του κέικ. Αν δεν κόλλησε ζύμη στο ξυλάκι, τότε είναι το γλυκό έτοιμο.

Το κέικ φουσκώνει και μετά πέφτει.

Χρησιμοποιήστε την επόμενη φορά λιγότερα υγρά ή ρυθμίστε τη θερμοκρασία του φούρνου κατά 10 βαθμούς χαμηλότερα. Προσέξτε τη διάρκεια χτυπήματος των υλικών που δίνεται στη συνταγή.

Το γλύκισμα φούσκωσε στη μέση περισσότερο απ' ότι στις άκρες.

Μην αλείφετε με βούτυρο τον γύρο της φόρμας με σούστα. Μετά το ψήσιμο ξεκολλάτε το γλύκισμα προσεκτικά μ' ένα μαχαίρι.

Το γλύκισμα μαύρισε από πάνω.

Τοποθετήστε το γλύκισμα σε χαμηλότερη υποδοχή μέσα στον φούρνο, επιλέξτε χαμηλότερη θερμοκρασία και ψήστε το γλύκισμα λίγο παραπάνω.

Το γλύκισμα μαύρισε από κάτω.

Τοποθετήστε το γλύκισμα ψηλότερα μέσα στον φούρνο και επιλέξτε την επόμενη φορά χαμηλότερη θερμοκρασία.

Τα μπισκότα ή τα κουλουράκια δεν ρόδισαν ομοιόμορφα!

Αν επιλέξετε λίγο χαμηλότερη θερμοκρασία, τότε θα ροδίσουν τα γλυκίσματα ομοιόμορφα. Ψήστε τα ευαίσθητα γλυκίσματα με πάνω και κάτω αντιστάσεις σε ένα επίπεδο. Επίσης και προεξέχον χαρτί ψησίματος μπορεί να επηρεάσει την κυκλοφορία του αέρα. Κόβετε το χαρτί ψησίματος πάντοτε στα μέτρα του ταψιού.

Το γλύκισμα φρούτων έμεινε άψητο από κάτω. Ο χυμός των φρούτων υπερχείλισε.

Χρησιμοποιήστε την επόμενη φορά το βαθύτερο ταψί.

Το γλύκισμα είναι πολύ στεγνό

Κάνετε στο έτοιμο γλύκισμα μικρές τρύπες με μια οδοντογλυφίδα και ραντίστε το κατόπιν με χυμό φρούτων ή με οινοπνευματώδες ποτό. Ρυθμίστε την επόμενη φορά τη θερμοκρασία κατά 10 βαθμούς ψηλότερα και μειώστε τη διάρκεια του ψησίματος.

Το ψωμί ή το γλύκισμα (π.χ. γλύκισμα μυζήθρας) έχει ωραία εμφάνιση, αλλά στο εσωτερικό του έχει υγρασία ("κόβει", σχηματίζονται λωρίδες νερού)

Χρησιμοποιήστε την επόμενη φορά λιγότερα υγρά και ψήστε σε χαμηλότερη θερμοκρασία λίγο παραπάνω. Σε γλυκίσματα με χυμώδη γέμιση ψήστε πρώτα τον πάτο, πασπαλίστε τον με αμύγδαλα ή με τριμμένη φρυγανιά και στρώστε κατόπιν επάνω σ' αυτόν τη γέμιση. Εκτελείτε ακριβώς τις συνταγές και προσέχετε τη διάρκεια ψησίματος.

Ψήσατε σε περισσότερα από ένα επίπεδα. Στο επάνω ταψί τα μικρά γλυκίσματα ρόδισαν περισσότερο απ' ό,τι στην κάτω.

Αν επιλέξετε λίγο χαμηλότερη θερμοκρασία, τότε θα ροδίσουν τα γλυκίσματα ομοιόμορφα. Γλυκίσματα σε ταψιά, που μπήκαν ταυτόχρονα στον φούρνο, δεν σημαίνει ότι πρέπει να ψηθούν και στον ίδιο χρόνο. Αφήστε τα γλυκίσματα στα κάτω ταψιά να ψηθούν 5 έως 10 λεπτά παραπάνω ή τοποθετήστε αυτό το ταψί νωρίτερα μέσα στον φούρνο.

Τα μπισκότα ή το γλύκισμα λαμαρίνας κόλλησαν στο ταψί.

Τοποθετήστε το ταψί για λίγο πάλι μέσα στον φούρνο και ξεκολλήστε αμέσως τα μπισκότα. Την επόμενη φορά στρώστε στο ταψί ειδικό χαρτί ψησίματος

Το γλύκισμα κολλά στη φόρμα και δεν βγαίνει κατά το αναποδογύρισμα.

Αφήστε το γλύκισμα μετά το ψήσιμο ακόμα 5 έως 10 λεπτά μέσα στη φόρμα να κρυώσει, κατόπιν θα ξεκολλήσει ευκολότερα από τη φόρμα. Σε περίπτωση που δεν ξεκολλά ούτε τότε, ξεκολλήστε την άκρη του ακόμα μία φορά προσεκτικά μ' ένα μαχαίρι. Αναποδογυρίστε το γλύκισμα εκ νέου και σκεπάστε τη φόρμα πολλές φορές μ' ένα βρεγμένο κρύο πανί. Την επόμενη φορά βουτυρώστε καλά τη φόρμα και πασπαλίστε την επιπλέον με τριμμένη φρυγανιά.

Μετρήσατε με το θερμόμετρό σας τη θερμοκρασία του φούρνου και διαπιστώσατε κάποια απόκλιση.

Η θερμοκρασία του φούρνου καθορίζεται από τον κατασκευαστή με ειδική σχάρα ελέγχου μετά από προκαθορισμένο χρόνο στο κέντρο του φούρνου. Κάθε σκεύος και εξάρτημα επηρεάζει την μετρηθείσα τιμή, ούτως ώστε να διαπιστώνετε εσείς κατά τις μετρήσεις σας πάντοτε μια απόκλιση.

Κατά το ψήσιμο χυμωδών γλυκισμάτων εμφανίζεται νερό συμπύκνωσης.

Κατά το ψήσιμο μπορεί να σχηματιστεί υδρατμός. Ένα μεγάλο μέρος αυτού εξέρχεται από την έξοδο ατμού. Ο υδρατμός μπορεί να συμπυκνωθεί στο εμπρόσθιο τμήμα της συσκευής με τους διακόπτες ή σε γειτνιάζουσες προσόψεις επίπλων και να στάζει ως νερό συμπυκνώσεως. Αυτό οφείλεται σε φυσικό φαινόμενο.

Συμβουλές για εξοικονόμηση ενέργειας

- ❑ Χρησιμοποιείτε σκούρες, βαμμένες με μαύρο χρώμα, επιστρωμένες με σιλικόνη ή εμαγιέ φόρμες ψησίματος, διότι αυτές απορροφούν καλύτερα τη θερμότητα του φούρνου.
- ❑ Προθερμαίνετε τον φούρνο, μόνον όταν αυτό αναφέρεται στη συνταγή ή στον πίνακα των οδηγιών χρήσης της συσκευής σας.
- ❑ Σε ψήσιμο μεγάλης διάρκειας μπορείτε να σβήνετε τον φούρνο 10 λεπτά πριν τη λήξη της διάρκειας του ψησίματος και να εκμεταλλεύεστε έτσι την υπόλοιπη θερμότητα για το τελείωμα του ψησίματος.
- ❑ Αν θέλετε να ψήσετε περισσότερα γλυκίσματα, ψήστε τα διαδοχικά. Ο φούρνος καίει ακόμα και έτσι μειώνεται η διάρκεια του ψησίματος. Μπορείτε επίσης και να τοποθετήσετε δύο γλυκίσματα, το ένα δίπλα στο άλλο, μέσα στον φούρνο, π.χ. δύο γλυκίσματα σε μακρόστενες φόρμες.



Κρέατα, πουλερικά, ψάρια

Σκεύη

Βασικά μπορείτε να χρησιμοποιήσετε κάθε σκεύος, το οποίο είναι ανθεκτικό σε υψηλές θερμοκρασίες. Για μεγάλη ποσότητα ψητού ενδείκνυται επίσης και το βαθύ ταψί.

Τοποθετείτε πάντοτε το σκεύος στο κέντρο της σχάρας.

Τα γυάλινα σκεύη, όταν βγαίνουν από τον φούρνο, θα πρέπει να τοποθετούνται επάνω σε στεγνή πετσέτα κουζίνας και όχι επάνω σε κρύα ή βρεγμένη επιφάνεια, διότι το γυαλί μπορεί να ραγίσει.

Υποδείξεις για το ψήσιμο κρέατος σε σκεύος

Το αποτέλεσμα του ψησίματος εξαρτάται από το είδος και την ποιότητα του κρέατος.

Σε άπαχο κρέας προσθέτετε επιπλέον 2 έως 3 κουταλιές σούπας υγρό και σε κρέας, που θα ψηθεί σε κλειστό σκεύος, 8 έως 10 κουταλιές σούπας, ανάλογα με το μέγεθος.

Κομμάτια κρέατος βάρους από 1,5 kg και άνω θα πρέπει να γυρίζονται μετά την παρέλευση του μισού χρόνου ψησίματος.

Αφού ψηθεί το κρέας, αφήστε το ακόμα 10 λεπτά στον σβησμένο, κλειστό φούρνο, για να εμποτιστεί ομοιόμορφα με τον χυμό του.

Υποδείξεις για το ψήσιμο στο γκριλ

Ψήνετε πάντοτε σε κλειστό φούρνο.

Ψήνετε κατά το δυνατόν κομμάτια κρέατος του ίδιου πάχους, τουλάχιστον 2 έως 3 cm. Αυτά ροδίζουν ομοιόμορφα και δεν στεγνώνουν. Οι μπριζόλες πρέπει να αλατίζονται, αφού πρώτα ψηθούν.

Τοποθετείτε τα κομμάτια του κρέατος για ψήσιμο στο γκριλ απευθείας επάνω στη σχάρα.

Τοποθετείτε επιπλέον μέσα στον φούρνο το βαθύ ταψί στην υποδοχή 1. Έτσι συλλέγεται ο ζωμός του κρέατος που στάζει κατά το ψήσιμο και ο φούρνος παραμένει καθαρότερος.

Γυρίζετε τα κομμάτια του κρέατος μετά την παρέλευση των δύο τρίτων του χρόνου ψησίματος που δίνεται στους πίνακες.

Υπόδειξη: Το γκριλ τίθεται αυτόματα εναλλάξ εντός και εκτός λειτουργίας. Αυτό αποτελεί χαρακτηριστικό της λειτουργίας της συσκευής.

Κρέατα

Ο πίνακας ισχύει, όταν το φαγητό μπαίνει στον κρύο φούρνο.

Οι τιμές της διάρκειας του ψησίματος στους πίνακες είναι ενδεικτικές τιμές και εξαρτώνται από την ποιότητα και το είδος του κρέατος.

Κρέας	Βάρος	Σκεύος	Υποδοχή	Είδος ψησίματος	Θερμοκρασία °C, γκριλ	Διάρκεια, λεπτά
Βοδινό, ψητό σε κλειστό σκεύος (π.χ. πλάτη)	1kg	κλειστό	2		210-230	80
	1,5 kg		2		210-230	100
	2kg		2		210-230	120
Βοδινό, κιλότο	1 kg	ανοιχτό	2		190-210	70
	1,5 kg		2		180-200	80
	2 kg		2		170-190	90
Ροστ-μπιφ, ροζέ *	1 kg	ανοιχτό	2		240-250	40
Φιλέτα, μπριζόλες καλοψημένα		σχάρα	4			20
Φιλέτα, μπριζόλες ροζέ			4			15
Χοιρινό χωρίς πέτσα (π.χ. σβέρκος)	1 kg	ανοιχτό	2		180-200	100
	1,5 kg		2		170-190	140
	2 kg		2		160-180	160
Χοιρινό με πέτσα ** (π.χ. σπάλα, κότσι)	1 kg	ανοιχτό	2		200-220	100
	1,5 kg		2		190-210	120
	2 kg		2		180-200	140
Χοιρινό καπνιστό αλά Κάσελ, με κόκκαλα	1 kg	κλειστό	2		210-230	60
Ρολό κιμά	750 g	ανοιχτό	2		160-180	70
Λουκάνικα	περ. 750g	σχάρα	4			15
Μοσχαρίσιο, ψητό	1 kg	ανοιχτό	2		190-210	100
	2 kg		2		170-190	120
Αρνίσιο μπούτι χωρίς κόκκαλα	1,5 kg	ανοιχτό	2		160-180	120

* Γυρίστε το ροστ-μπιφ μετά την παρέλευση του μισού χρόνου ψησίματος. Αφού ψηθεί, τυλίξτε το σε αλουμινόχαρτο και αφήστε ακόμα 10 λεπτά μέσα στον φούρνο.

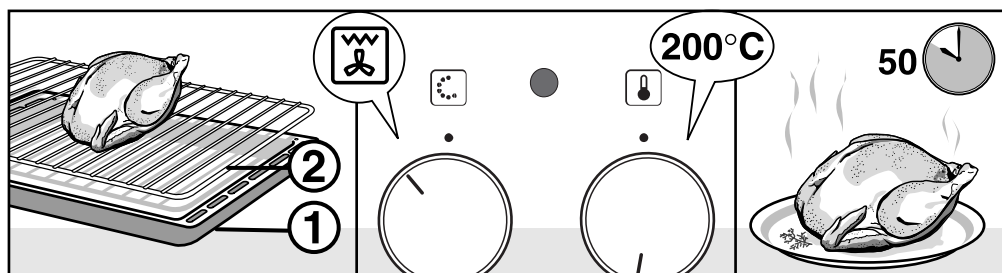
** Στο χοιρινό κρέας χαράξτε την πέτσα και βάλτε το, αν πρόκειται να γυρισθεί, πρώτα με την πέτσα προς τα κάτω μέσα στο σκεύος.

Κρέατα, πουλερικά, ψάρια

Πουλερικά

Ο πίνακας ισχύει, όταν το φαγητό τοποθετείται στον κρύο φούρνο.
Τα πουλερικά ροδοψήνονται πολύ ωραία, όταν κατά το τέλος του ψησίματος τα αλείψετε με βούτυρο, αλατόνερο, λίπος από τα ίδια, που στάζει κατά το ψήσιμο ή χυμό πορτοκαλιού.
Γυρίστε τα πουλερικά, που ψήνονται ολόκληρα, μετά την παρέλευση των δύο τρίτων του χρόνου ψησίματος.
Όταν ψήνετε πάπια ή χήνα τρυπάτε την πέτσα κάτω από τις φτερούγες, έτσι μπορεί να τρέξει το λίπος τους.
Όταν ψήνετε απευθείας επάνω στη σχάρα, τοποθετείτε το βαθύ ταψί στην υποδοχή 1.

Παράδειγμα: 1 ολόκληρο κοτόπουλο



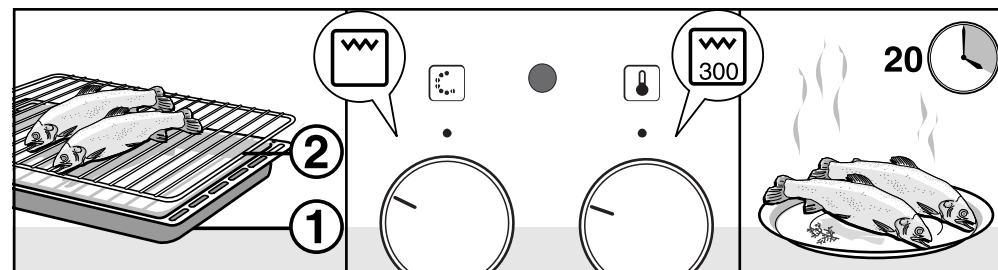
Πουλερικό	Βάρος	Σκεύος	Υποδοχή	Είδος ψησίματος	Θερμοκρασία °C, γκριλ	Διάρκεια, λεπτά
Μισό κοτόπουλο 1 έως 4 τεμάχια	από 400g	σχάρα	2		200-220	40-50
Τεμαχισμένο κοτόπουλο	500g	σχάρα	2		200-220	30-40
Κοτόπουλο ολόκληρο 1 έως 4 κοτόπουλα	από 1kg	σχάρα	2		200-220	50-70
Πάπια	1,7kg	σχάρα	2		200-220	90-100
Χήνα	3kg	σχάρα	2		180-200	90-100
2 μπούτια γαλοπούλας	από 800g	σχάρα	2		180-200	90-110

Κρέατα, πουλερικά, ψάρια

Ψάρια

Ο πίνακας ισχύει, όταν το φαγητό τοποθετείται στον κρύο φούρνο.

Παράδειγμα: Πέστροφα ψητή
στη σχάρα



Ψάρι	Βάρος	Σκεύος	Υποδοχή	Είδος ψησίματος	Θερμοκρασία °C, γκριλ	Διάρκεια, λεπτά
Ψάρι, ψητό στη σχάρα	από 300g	Σχάρα*	2			20-25
	1 kg		2		190-200	45-50
	1,5 kg		2		170-190	50-60
Φέτες ψαριού	από 300g	Σχάρα*	4			20-25

*Τοποθετείστε το βαθύ ταψί στην υποδοχή 1

Κρέατα, πουλερικά, ψάρια

Τι πρέπει να κάνετε, όταν...

Για το βάρος του κρέατος δεν βρείτε στοιχεία στον πίνακα.

Ψήνετε με τα στοιχεία που αντιστοιχούν στο αμέσως χαμηλότερο βάρος και παρατείνετε τον χρόνο του ψησίματος.

Θέλετε να εξακριβώσετε, αν το ψητό είναι έτοιμο.

Χρησιμοποιείτε το θερμομέτρο κρέατος (πωλείται στα ειδικά καταστήματα) ή κάνετε τη "δοκιμή με το κουτάλι". Πιέζετε με το κουτάλι το ψητό και αν δεν υποχωρεί, τότε είναι έτοιμο. Αν υποχωρεί, χρειάζεται ακόμα λίγο χρόνο.

Το ψητό έγινε πολύ σκούρο και η κρούστα του καρδουνιάστηκε σε διάφορα σημεία.

Επανελέγξτε, αν το ψήσιμο έγινε στη σωστή υποδοχή και θερμοκρασία.

Το ψητό έχει ωραία εμφάνιση, αλλά η σάλτσα του κήκε.

Χρησιμοποιείτε την επόμενη φορά μικρότερο σκεύος ή προσθέτετε περισσότερο υγρό.

Το ψητό έχει ωραία εμφάνιση, αλλά η σάλτσα του είναι ανοιχτόχρωμη και δεν έπηξε.

Χρησιμοποιείτε την επόμενη φορά μεγαλύτερο σκεύος ή προσθέτετε λιγότερο υγρό.

Κατά το άλειμμα του ψητού με τη σάλτσα του σχηματίζεται υδρατμός.

Ρυθμίζετε τον φούρνο στο ψήσιμο με συνδυασμό γκριλ και κυκλοφορίας θερμού αέρα αντί στο ψήσιμο με πάνω και κάτω αντιστάσεις. Έτσι η σάλτσα του ψητού δεν θερμαίνεται τόσο ισχυρά και σχηματίζεται λιγότερη ποσότητα υδρατμού.

Κατά το ψήσιμο εμφανίζεται νερό συμπύκνωσης.

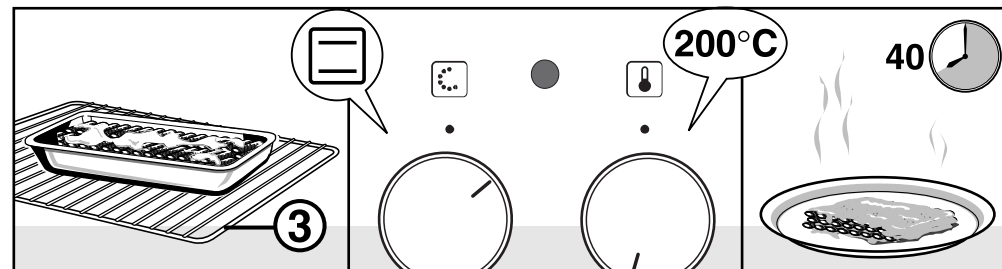
Κατά το ψήσιμο μπορεί να σχηματιστεί υδρατμός. Ένα μεγάλο μέρος αυτού εξέρχεται από την έξοδο ατμού. Ο υδρατμός μπορεί να συμπυκνωθεί στο εμπρόσθιο τμήμα της συσκευής με τους διακόπτες ή σε γειτνιάζουσες προσόψεις επίπλων και να στάζει ως νερό συμπυκνώσεως. Αυτό οφείλεται σε φυσικό φαινόμενο.

Σουφλέ, ο γκρατέν, τοστ

Σουφλέ, ο γκρατέν, τοστ

Ο πίνακας ισχύει, όταν τα φαγητά μπαίνουν στον κρύο φούρνο.

Παράδειγμα: Σουφλέ μακαρόνια



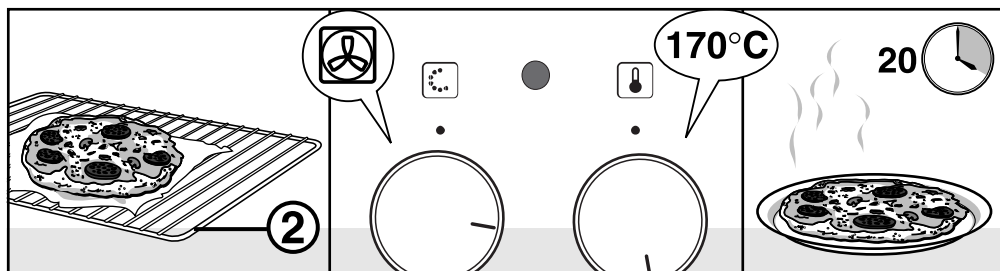
Φαγητό	Σκεύος Εξάρτημα	Υποδοχή	Είδος ψησίματος	Θερμοκρασία °C, γκριλ	Διάρκεια, λεπτά
Γλυκά σουφλέ και ο γκρατέν (π.χ. σουφλέ μυζήθρας με φρούτα)	φόρμα σουφλέ	2		180-200	45-60
Πικάντικα σουφλέ και ο γκρατέν από μαγειρεμένα υλικά (π.χ. παστίτσιο)	φόρμα σουφλέ βαθύ ταψί	3 3	 	200-220 200-220	40-50 30-40
Πικάντικα ο γκρατέν από ωμά υλικά (π.χ. πατάτες ο γκρατέν)	ρηχή φόρμα σουφλέ βαθύ ταψί	2 2	 	150-170 150-170	55-70 60-75
Γλυκά στρόντελ	φόρμα σουφλέ ή βαθύ ταψί	2		170-190	50-60
Ροδοψήσιμο τοστ, 4 -9 κομμάτια	σχάρα	4			περ. 4-5
Τοστ με τυρί, 4 -9 κομμάτια	σχάρα	4			περ. 6-8

Έτοιμα κατεψυγμένα φαγητά

Έτοιμα κατεψυγμένα φαγητά

Παρακαλούμε προσέξτε τις υποδείξεις του παρασκευαστού στη συσκευασία. Οι τιμές του πίνακα ισχύουν, όταν τα φαγητά μπαίνουν στον κρύο φούρνο.

Παράδειγμα: Κατεψυγμένη πίτσα στη σχάρα



Φαγητό	Εξάρτημα	Υπο-δοχή	Είδος ψησίματος	Θερμοκρασία °C, γκριλ	Διάρκεια, λεπτά
Στρούντελ με γέμιση φρούτων*	βαθύ ταψί	2	☼	170-190	50-60
Πατάτες τηγανητές	βαθύ ταψί	3	☼	240-250	20-30
Πίτσα*	σχάρα	2	☼	170-190	20-30
	σχάρα	1	☼	180-200	30-40
Ψωμάκια με γαρνιτούρα πίτσας*	σχάρα	3	☼	190-210	15-25

* Στρώστε στο βαθύ ταψί ή αντίστοιχα στη σχάρα ειδικό χαρτί ψησίματος. Παρακαλούμε προσέξτε να είναι το χαρτί κατάλληλο γι' αυτές τις θερμοκρασίες.

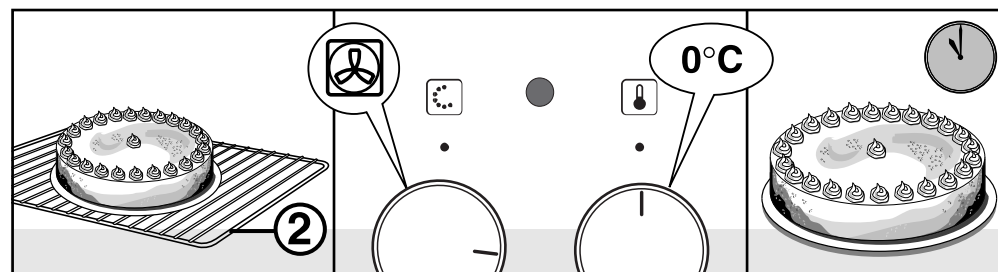
Υπόδειξη: Το ρηχό ή το βαθύ ταψί μπορούν κατά το ψήσιμο κατεψυγμένων φαγητών να παραμορφωθούν. Αυτό οφείλεται στις μεγάλες διαφορές θερμοκρασίας επάνω στα εξαρτήματα. Η παραμόρφωση εξαφανίζεται ήδη κατά τη διάρκεια του ψησίματος από μόνη της.

Ξεπάγωμα

Ξεπάγωμα

Βγάζετε τα τρόφιμα από τη συσκευασία και τα τοποθετείτε μέσα στο κατάλληλο σκεύος, επάνω στη σχάρα. Παρακαλούμε προσέξτε τις υποδείξεις του παρασκευαστή στη συσκευασία. Ο χρόνος που απαιτείται για το ξεπάγωμα εξαρτάται από το είδος και την ποσότητα των τροφίμων.

Παράδειγμα: Τούρτα σαντιγί



	Υπο-δοχή	Εξάρτημα	Είδος ψησίματος	Θερμοκρασία °C
Ευαίσθητα κατεψυγμένα π.χ. τούρτες σαντιγί, τούρτες με κρέμα βουτύρου, τούρτες με γλάσο σοκολάτας ή άσπρο γλάσο, φρούτα	2	σχάρα	☼	ο διακόπτης επιλογής θερμοκρασίας παραμένει στη θέση "0"
Άλλα κατεψυγμένα προϊόντα * κοτόπουλο, αλλαντικά και κρέας, ψωμί, ψωμάκια, γλυκά και άλλα μικρά γλυκίσματα (μπισκότα, κουλουράκια)	2	σχάρα	☼	80 °C

* Καλύπτετε τα κατεψυγμένα προϊόντα με λεπτό φύλλο, ανθεκτικό στη θερμοκρασία ξεπαγώματος. Τοποθετείτε τα πουλερικά με τη μεριά του στήθους επάνω στο πιάτο.

Αποξήρανση φρούτων και λαχανικών

Αποξήρανση φρούτων και λαχανικών

- ❑ Χρησιμοποιείτε μόνον καλά φρούτα και λαχανικά, τα οποία πλένετε προηγουμένως πολύ καλά.
- ❑ Αφήστε τα να στραγγίσουν καλά και σκουπίστε τα.
- ❑ Στρώστε στο ταψί και στη σχάρα χαρτί ψησίματος ή λαδόχαρτο.

Τρόφιμα, ποσότητα	Υποδοχή	Είδος ψησίματος	Θερμοκρασία °C	Διάρκεια, ώρες
600 g μήλα, κομμένα σε στρογγυλές φέτες	1+3	☉	80	περ. 5
800 g αχλάδια, κομμένα σε μακρόστενες φέτες	1+3	☉	80	περ. 8
1,5 kg δαμάσκηνα	1+3	☉	80	περ. 8-10
200 g αρωματικά χόρτα, καθαρισμένα	1+3	☉	60	περ. 1 ½

Υπόδειξη: Γυρίζετε τα πολύ χυμώδη φρούτα ή λαχανικά πολλές φορές. Μετά το στέγνωμα ξεκολλάτε τα έτοιμα φρούτα ή λαχανικά αμέσως από το χαρτί.

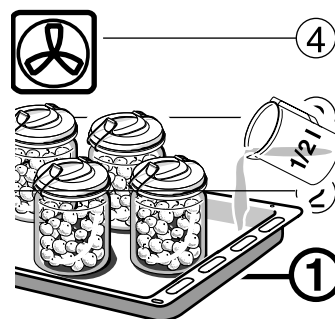
Κονσερβοποίηση

Προετοιμασία:

- ❑ Χρησιμοποιείτε μόνον καλά φρούτα και λαχανικά, τα οποία πλένετε προηγουμένως πολύ καλά.
- ❑ Τα βάζα και τα λάστιχα πρέπει να είναι καθαρά και όχι φθαρμένα. Χρησιμοποιείτε κατά το δυνατόν βάζα του ίδιου μεγέθους. Τα στοιχεία στον πίνακα ισχύουν για στρογγυλά βάζα ενός λίτρου. Μην τοποθετείτε ποτέ παραπάνω από έξι βάζα μονομιάς μέσα στον φούρνο.
- ❑ Γεμίστε τα βάζα με τα φρούτα ή τα λαχανικά. Σκουπίστε ενδεχομένως τα χείλη των βάζων ακόμα μια φορά, αυτά πρέπει να είναι καθαρά. Τοποθετήστε σε κάθε βάζο έναν βρεγμένο λαστιχένιο δακτύλιο και το καπάκι. Κλείστε ερμητικά τα βάζα με τα κλιπ.
- ❑ Οι διάρκειες που δίνονται στους πίνακες είναι ενδεικτικές τιμές. Αυτές επηρεάζονται από τη θερμοκρασία του δωματίου, τον αριθμό των βάζων, την ποσότητα και τη θερμοκρασία του περιεχομένου των βάζων. Προτού χαμηλώσετε τη θερμοκρασία του φούρνου ή αντίστοιχα θέσετε τον φούρνο εκτός λειτουργίας, σιγουρευτείτε, ότι μέσα στα βάζα σχηματίζονται πολλές φυσαλίδες.

Κονσερβοποίηση

Έτσι ρυθμίζετε:



1. Τοποθετείτε το βαθύ ταψί στην υποδοχή 1. Τοποθετείτε τα βάζα μέσα στο ταψί έτσι, ώστε αυτά να μην ακουμπούν το ένα στο άλλο.
2. Χύνετε μέσα το ταψί γενικής χρήσης 1/2 λίτρο καυτό νερό (περ. 80°).
3. Κλείνετε την πόρτα του φούρνου.
4. Γυρίζετε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας στο ☉.
5. Γυρίζετε τον διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας στους 170-180 °C.

Κονσερβοποίηση φρούτων

Μόλις αρχίσουν να σχηματίζονται και να ανεβαίνουν μέσα στα βάζα φυσαλίδες - σε μικρές αποστάσεις η μία μετά την άλλη - μετά από περίπου 40 έως 50 λεπτά, γυρίζετε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας και τον διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας στη θέση "0".

25-35 λεπτά αφότου σβήσετε τον φούρνο, θα πρέπει να βγάλετε τα βάζα από το φούρνο. Αν τα αφήσετε να κρυώσουν περισσότερο μέσα στον φούρνο, μπορεί να δημιουργηθούν μικρόβια και κινδυνεύουν να ξυνίσουν.

Φρούτα σε θάλα ενός λίτρου	από την έναρξη σχηματισμού φυσαλίδων	μετά το σβήσιμο του φούρνου
μήλα, φραγκοστάφυλα, φράουλες	θέση του φούρνου εκτός λειτουργίας	περ. 25 λεπτά
κεράσια, βερίκοκα, ροδάκινα, αγριοφραγκοστάφυλα	θέση του φούρνου εκτός λειτουργίας	περ. 30 λεπτά
μους μήλων, αχλάδια, δαμάσκηνα	θέση του φούρνου εκτός λειτουργίας	περ. 35 λεπτά

Κονσερβοποίηση/Περιποίηση

Κονσερβοποίηση λαχανικών

Μόλις αρχίσουν να ανεβαίνουν μέσα στα βάζα φυσαλίδες, γυρίζετε τον διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας στους 120-140 °C. Πότε μπορείτε να θέσετε τον φούρνο εκτός λειτουργίας, δείτε στον πίνακα.

Λαχανικά σε κρύο ζωμό σε θάζα ενός λίτρου	από την έναρξη σχηματισμού φυσαλίδων	μετά το σβήσιμο του φούρνου
αγγουράκια	θέση του φούρνου εκτός λειτουργίας	περ. 35 λεπτά
πατζάρια	περ. 35 λεπτά	περ. 30 λεπτά
λαχανάκια Βρυξελλών	περ. 45 λεπτά	περ. 30 λεπτά
φασόλια, κοκκινόλαχανο	περ. 60 λεπτά	περ. 30 λεπτά
μπιζέλια	περ. 70 λεπτά	περ. 30 λεπτά

Αφαίρεση των θάζων από τον φούρνο

Μην τοποθετείτε τα βάζα επάνω σε κρύα ή βρεγμένη επιφάνεια, διότι θα μπορούσαν να ραγίσουν.

Έτσι θα περιποιηθείτε την ηλεκτρική σας κουζίνα

Κατ’ αρχήν μην χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού με υψηλή πίεση ή συσκευές εκτόξευσης ατμού.

Εξωτερικό της συσκευής

Αρκεί να σκουπίζετε τη συσκευή με βρεγμένο πανί. Σε περίπτωση που αυτή είναι περισσότερο λερωμένη, προσθέτετε στο νερό καθαρισμού μερικές σταγόνες απορρυπαντικού πιάτων. Κατόπιν σκουπίζετε τη συσκευή με στεγνό πανί.

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ σφουγκάρι με τραχεία επιφάνεια

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ ισχυρά απορρυπαντικά (π.χ. που περιέχουν χλώριο ,κλπ) ή απορρυπαντικά που χαράζουν, διότι αλλιώς θα σχηματιστούν θαμπά σημεία. Σε περίπτωση που έπεσε τέτοιο μέσο καθαρισμού κατά λάθος επάνω στη συσκευή, καθαρίστε το αμέσως με νερό.

Μικρές διαφορές χρωμάτων στην πρόσοψη της συσκευής οφείλονται στη χρήση διαφορετικών υλικών, όπως μέταλλο, κρύσταλλο, πλαστικό.

Περιποίηση

Φούρνος

Ο φούρνος σας θα διατηρήσει για πολύ καιρό την ωραία εμφάνισή του, αν προσέχετε τα ακόλουθα:

Μην χρησιμοποιείτε σύρμα ή σφουγγάρια καθαρισμού. Τα ειδικά απορρυπαντικά φούρνων επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται μόνον για τις εμαγιέ επιφάνειες του φούρνου.

Καθαρισμός των εμαγιέ επιφανειών

Όταν ο φούρνος είναι ελαφρά λερωμένος, μπορείτε να τον σκουπίσετε με καυτό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων ή με ξιδόνερο.

Αν ο φούρνος είναι πολύ λερωμένος, χρησιμοποιήστε προτιμότερα ειδικό απορρυπαντικό φούρνων.

☐ Χρησιμοποιείτε το ειδικό απορρυπαντικό μόνον στον κρύο φούρνο.

☐ Αφήντε το μέσο να δράσει. Σε ιδιαίτερα δύσκολους λεκέδες θερμαίνετε τον φούρνο το πολύ 2 λεπτά στους 50°C - όχι παραπάνω - αλλιώς θα δημιουργηθούν λεκέδες στο εμαγιέ.

☐ Σκουπίζετε πολύ καλά τον φούρνο.

Υποδείξεις

Ο φούρνος φέρει εμαγιέ επίστρωση. Το εμαγιέ πρέπει να ψηθεί σε πολύ υψηλές θερμοκρασίες. Έτσι μπορούν να προκύψουν ελαφρές χρωματικές διαφορές.

Οι άκρες λεπτών λαμαρινών δεν μπορούν να καλυφθούν πλήρως με εμαγιέ επίστρωση και γι’ αυτό είναι δυνατόν να μην είναι τελείως λείες. Η αντιδιαβρωτική προστασία όμως εξασφαλίζεται.

Γυάλινο κάλυμμα της λάμπας του φούρνου

Το γυάλινο κάλυμμα μπορείτε να το καθαρίσετε όπως τον φούρνο.

Εξαρτήματα

Σας συνιστούμε να βάζετε τα εξαρτήματα αμέσως μετά τη χρήση σε διάλυμα κοινού απορρυπαντικού. Κατάλοιπα βρωμιάς μπορούν να απομακρυνθούν κατόπιν πολύ εύκολα με βούρτσα ή σφουγγάρι καθαρισμού.

Τι κάνετε σε περίπτωση θλάθης.

Αν παρουσιαστεί βλάβη, δεν σημαίνει ότι αυτό είναι κάτι το σοβαρό, συχνά η αιτία είναι ασήμαντη. Πριν ειδοποιήσετε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας, παρακαλούμε προσέξτε τις ακόλουθες υποδείξεις:

Η ηλεκτρική κουζίνα δεν μπορεί να τεθεί σε λειτουργία:

- ☐ Εξετάστε αν πρόκειται για διακοπή του ρεύματος.
- ☐ Κοιτάξτε στον πίνακα του σπιτιού, αν είναι εντάξει οι ασφάλειες για την ηλεκτρική κουζίνα.

Ο φούρνος δεν μπορεί να τεθεί σε λειτουργία:

- ☐ Στο ηλεκτρονικό ρολόι αναβοσβήνει το AUTO. Πατήστε το πλήκτρο .

Το ηλεκτρονικό ρολόι δεν λειτουργεί:

- ☐ Τα τρία μηδενικά και το AUTO αναβοσβήνουν εναλλάξ. Ρυθμίστε την ώρα ή το πρόγραμμα εκ νέου.

Η ένδειξη της ώρας δεν είναι σωστή

(Το ρολόι πηγαίνει μπροστά ή πίσω).

Η λειτουργία του ρολογιού βασίζεται στη συχνότητα του ηλεκτρικού ρεύματος του δικτύου. Η συχνότητα αυτή είναι βάσει τυποποίησης 50Hz. Υπάρχει περίπτωση στο δίκτυο η συχνότητα να αποκλίνει απ' αυτή την τιμή. Η απόκλιση αυτή έχει σαν συνέπεια και την απόκλιση της ένδειξης της ώρας.

Αυτό δεν έχει καμιά επίπτωση στη λειτουργία της συσκευής ή στον προγραμματισμό της.

Αλλαγή εξαρτημάτων

Μερικά εξαρτήματα της ηλεκτρικής σας κουζίνας μπορείτε να τα αλλάξετε μόνοι/ες σας. Χρησιμοποιείτε μόνον γνήσια ανταλλακτικά, τα οποία μπορείτε να προμηθευτείτε από την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας. Δίνετε τους αριθμούς E και FD της συσκευής σας. Έτσι εξασφαλίζεται, ότι θα λάβετε το σωστό ανταλλακτικό. Τους αριθμούς θα τους βρείτε στην πινακίδα τύπου στο συρτάρι βάσης.

Οι επισκευές επιτρέπεται να διενεργούνται μόνον από τους εκπαιδευμένους ειδικούς της υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας. Αν η συσκευή σας δεν επισκευαστεί σωστά, μπορεί να προκύψουν σοβαροί κίνδυνοι για σας.

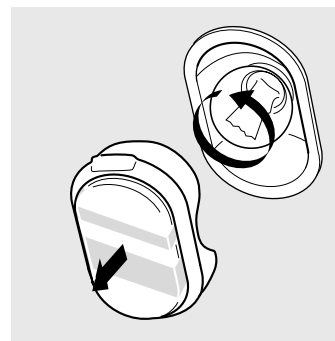
Αλλαγή της λάμπας του φούρνου

Αν η λάμπα του φούρνου κήκε, τότε πρέπει αυτή να αλλάχθει.

Έτσι αλλάζετε τη λάμπα:

- 1.** Κατεβάστε τις ασφάλειες για την ηλεκτρική κουζίνα στον πίνακα του σπιτιού.
- 2.** Τοποθετήστε μια πετσέτα κουζίνας μέσα στον κρύο φούρνο, για ν' αποφύγετε τυχόν ζημιές.
- 3.** Αφαιρέστε το κάλυμμα της λάμπας στο εσωτερικό του φούρνου τραβώντας από τις άκρες προς τα εμπρός.
- 4.** Αντικαταστήστε την λάμπα με μια άλλη του ίδιου τύπου 40W/230V/E14.
- 5.** Ξανακουμπώστε το κάλυμμα της λάμπας.
- 6.** Βγάλτε την πετσέτα.
- 7.** Ανεβάστε πάλι τις ασφάλειες.

Επίσης και το κάλυμμα της λάμπας μπορείτε να το αλλάξετε μόνοι/ες σας.



Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας

Σε περίπτωση που οι συμβουλές μας για τη διόρθωση των βλαβών δεν οδηγήσουν στο επιθυμητό αποτέλεσμα, βρίσκεται στη διάθεσή σας η υπηρεσία εξυπηρέτησης των πελατών μας. Η διεύθυνση και το τηλέφωνο της πλησιέστερης υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών βρίσκονται στο σχετικό φυλλάδιο που παραλάβατε με τις διευθύνσεις του service. Επίσης και τα κέντρα τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών που σας δίνουμε, θα σας υποδείξουν ευχαρίστως την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας στον τόπο κατοικίας σας.

Αριθμός E και αριθμός FD

Δίνετε πάντοτε στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας τον αριθμό προϊόντος (αριθμός E) και τον αριθμό κατασκευής (αριθμός FD) της συσκευής σας. Η πινακίδα τύπου με τους αριθμούς βρίσκεται στο συρτάρι βάσης. Για να μην πρέπει να ψάχνετε και χρονοτριβείτε σε περίπτωση βλάβης, σημειώστε τώρα εδώ τα στοιχεία της συσκευής σας.

Αριθμοί: E:

FD:

Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών 

ΟΡΟΙ ΕΓΓΥΗΣΗΣ

1. Η εγγύηση παρέχεται για εικοσιτέσσερις (24) μήνες, από την ημερομηνία αγοράς της συσκευής που αναγράφεται στη θεωρημένη απόδειξη αγοράς (δελτίο λιανικής πώλησης ή τιμολόγιο). Για την παροχή της εγγύησης απαιτείται η επίδειξη της θεωρημένης απόδειξης αγοράς.
2. Η εταιρεία, μέσα στα πιο πάνω χρονικά όρια, σε περίπτωση πλημμελούς λειτουργίας της συσκευής, αναλαμβάνει την υποχρέωση επαναφοράς της σε ομαλή λειτουργία και της αντικατάστασης κάθε τυχόν ελαττωματικού μέρους (πλην των αναλώσιμων και των ευπαθών, όπως τα γυάλινα, οι λαμπτήρες κ.λπ.), εφόσον αυτή προέρχεται από την κατασκευή και όχι από την κακή χρησιμοποίηση, την λανθασμένη εγκατάστασή, την μη τήρηση των οδηγιών χρήσης, την ακατάλληλη συντήρηση, την επέμβαση μη εξουσιοδοτημένων προσώπων ή εξωγενείς παράγοντες όπως ηλεκτρικές επιδράσεις κλπ. Στην περίπτωση που η εταιρεία ειδοποιηθεί για την πλημμελή λειτουργία μετά την πάροδο εξαμήνου από την αγορά της, θεωρείται ότι η συσκευή κατά την παράδοσή της στον τελικό καταναλωτή λειτουργούσε κανονικά και ότι η βλάβη δεν οφείλεται σε ελαττωματικότητά της εκτός αν ο τελικός καταναλωτής απόδειξει το αντίθετο. Κατά τη διάρκεια της εγγύησης παρέχονται δωρεάν τα ανταλλακτικά, η εργασία επισκευής και η μεταφορά της συσκευής (αν αυτό κριθεί απαραίτητο) στα συνεργεία της εταιρείας. Οποιαδήποτε άλλη αξίωση απόκλείεται.
3. Η εγγύηση δεν ισχύει σε περίπτωση πραγματοποίησης επισκευών ή γενικά παρεμβάσεων μη εξουσιοδοτημένων από την εταιρεία προσώπων στην συσκευή.
4. Η κάθε επισκευή ή αντικατάσταση ελαττωματικού μέρους δεν παρατείνει τον χρόνο της εγγύησης.
5. Εξαρτήματα και υλικά που αντικαθιστώνται κατά τη διάρκεια της εγγύησης επιστρέφονται στο συνεργείο.
6. Η εγγύηση παύει να ισχύει από τη στιγμή που η κυριότητα της συσκευής μεταβιβαστεί σε τρίτο πρόσωπο από τον αγοραστή.
7. Αλλαγή της συσκευής γίνεται μόνον στην περίπτωση που δεν είναι δυνατή η επιδιόρθωσή της.

5300035369